

Barras de Avena y Compota de Manzana

Sirve: 80 Porciones

80 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Pasas		4 tazas
Compota de manzana, sin azúcar añadida		3 tazas
Huevos líquidos		1 3/4 tazas
Azúcar		1 1/3 tazas
Aceite		1 tza
Vainilla		1 cda 1 cda
Avena rápida		5 tazas

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	125
Grasa total	4 g
Grasa saturada	N/A
Colesterol	24 mg
Sodio	119 mg
Total de Carbohidrato	21 g
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	3 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	
Componentes de la Comida	
Granos	3/4 desconocido

Harina todo uso	1 1/2 tazas
Canela, molida	2 cdas
Polvo de hornear	2 cdas
Bicarbonato de sodio	1 cda 1 cdta
Sal	1 cdta

Preparación

1. En un procesador de alimentos, triture las pasas con $\frac{1}{4}$ tza de compota de manzana hasta que las pasas estén completamente machacadas pero no hechas puré.
2. En un tazón de mezclar, combine la mezcla de pasas, el resto de la compota de manzana, huevos, azúcar, aceite y vainilla. Mezcle bien.
3. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien pero no demasiado.
4. Extiéndalo uniformemente en una bandeja de hornear engrasada.
5. Hornee en horno convencional a 350° F de 20 a 25 minutos o hasta que introduzca un palillo en el centro y salga limpio. Enfríelo completamente.
6. Rocíe el glaseado de azúcar en polvo o espolvoree el azúcar en polvo ante de servir.
7. Corte 10 líneas a lo largo de la bandeja y 8 líneas a lo ancho.

Notas

Sugerencias para servir:

Pasas enteras adicionales pueden ser añadidas a la masa en la segunda etapa del proceso de mezclar, si lo desea.

O, si aumenta la receta para rellenar más bandejas y usa cortador/mezclador vertical (VCM), las pasas pueden ser añadidas enteras en la primera etapa del proceso de mezclar.

Origen: California Raisin Marketing Board